

# Reserapport

Resanteckningar av Tobias Karlsson



**Studieresa kring  
småskalig slakt och chark  
Tyska Bayern och Österrikiska Kärnten  
11-14/9 2006**

## Innehåll

Foto.....	3
Valutatabell .....	3
Syfte med studieresan.....	4
Måndag 11/9.....	5
Studiebesök 1 - Hinweisschild ”Einkaufen auf dem Bauernhof, Buschenschenke Walter” ..	5
Gris- och nötuppfödning .....	5
Slakteri och chark.....	5
Rökeri .....	6
Försäljning och produkter .....	6
Slaktavfall, avgifter och kontroller.....	7
Recept på kvällens hjortpaté .....	8
Tisdag 12/9.....	9
Studiebesök 2 - Taferner i Lendorf .....	9
Gården och grisuppgödning .....	9
Slakteri och avgifter .....	10
Rökeri och försäljning.....	12
Studiebesök 3 - Biohof Hiasl .....	13
Gården .....	13
Slakteri .....	14
Möte med Landesveterinärdirektor Dr. Dieter Vogl.....	15
Gårdar och slakterier i Österrike .....	15
Avgifter .....	16
Onsdag 13/9.....	17
Studiebesök 4 - Steinbergerhof i Polling.....	17
Gården och grisuppfödning.....	17
Slakteri .....	17
Cateringköket .....	19
Studiebesök 5 - Schäferei Wiesheu Riedering, Rosenheim .....	20
Gården och fåruppfödning .....	20
Slakteri .....	20
Avfall och besiktning .....	22
Möte med veterinärmyndighetens ledare Dr Birgitt Huber .....	23
Tysk organisation och godkännande av anläggningar .....	23
EU-godkännande av små anläggningar.....	24
Veretinarbesiktning .....	25
Egenkontroll.....	25
Möte med Metzgermeister Jürgen Körber .....	27
Herrmannsdorfer Landwerkstätten.....	27
Lokala leverantörer .....	28
Helhetssyn i alla led .....	28
Förädling av slaktvarmt kött .....	29
Besiktning och avfall.....	31
Torsdag 14/9.....	31
Studiebesök 6 – Herrmannsdorf .....	31
Gården .....	32
Mejeriet .....	32

Grisuppfödning.....	33
Bageri .....	33
Bryggeri.....	33
Slakteri och charkuteri .....	34
Slaktvarmt kött .....	34
Slaktvarmt kött .....	35
Lufttorkning .....	36
Studiebesök 7 - Kainzhof .....	37
Gården, gris- och nöt uppfödning .....	37
Resturang.....	38
Några slutsatser .....	38
Deltagarförteckning.....	42

## Foto

Där inget annat anges är foton tagna av Bodil Cornell, Tobias Karlsson, Paulo Kisekka eller Jonas Landmark.

## Valutatabell

I texten redovisa alla belopp i Euro. Tabellen för omräkning till SEK har gjorts med hjälp av valutaomräknaren Onada, 2007-03-09,  
<http://www.oanda.com/converter/classic?user=jordenrunt&lang=se>

Euro	Svenska kronor
1 €	9.29 SEK
2 €	18.57 SEK
3 €	27.86 SEK
4 €	37.15 SEK
5 €	46.44 SEK
6 €	55.72 SEK
7 €	65.01 SEK
8 €	74.30 SEK
9 €	83.58 SEK
10 €	92.87 SEK

## Syfte med studieresan

Huvudsyftet med resan var att besöka små gårdsslakterier och charkuterier för att lära av tyskarnas och österrikarnas långa erfarenhet inom området. De driver ofta slakteri, charkuteri, djuruppfödning och foderproduktion på en och samma gård vilket ger förutsättningar för lönsamhet även på mindre gårdar. Några möten hade också arrangerats med ansvariga veterinärer för gårdsslakt i syfte att diskutera hur de har löst olika frågor som till exempel krav på byggnader, levandedjurbesiktning och avfallshantering. I Österrike och Tyskland har man hittat vägar som gör det möjligt att bedriva och leva av småskalig slakt- och charkverksamhet på gårdar och den hantverksmässiga förädlingen av produkter är en hörnsten i det. I Sverige gäller EU:s livsmedelsförordning precis som i Österrike och Tyskland varför det är värdefullt för oss se hur de funnit lösningar på frågor som kan utveckla näringen även här.

Resans målgrupp var personer som jobbar med slakt eller chark i liten skala, står inför att starta verksamhet eller jobbar nära området, till exempel med tillsyn eller rådgivning. Resan var fullbokad med 18 deltagare. Av dessa var 15 personer företagare, två Livsmedelsverkets konsulenter inom den särskilda satsningen på gårdsnära slakt, en tolk som också skött förberedande kontakter och programplanering samt två medverkande från Eldrimner, se deltagarlista i slutet. Inom Österrike och Tyskland reste vi med två minibussar och åt och övernattade på olika Gasthaus och gårdar, när det var möjligt på gårdarna där studiebesöken gjordes.

Under studiebesöken pågick ingen slakt eller förädling utom vid besöket på Herrmannsdorfer Landwerkstätten. Alla gårdsslaktare visade runt i sina lokaler mycket välvilligt så att vi hade möjlighet att titta ordentligt och de berättade hur uppfödning-, slakt- och charkverksamheten gick till.

## Måndag 11/9

- Flyg Arlanda – München, bil till Obervellach i Mölltal, Kärnten i Österrike, 279 km via Autobahn Salzburg – Bischofshofen – Bad Gastein – Tauerntunnel (bil på tåg)– Mallnitz – Obervellach.

### **Studiebesök 1 – Hinweisschild ”Einkaufen auf dem Bauernhof, Buschenschenke Walter”**

**Gris- och nötuppfödning, slakt och chark, bageri, gårdsbutik, gårdsrestaurang**



*Fam. Helmut Walter  
Räuflach 6  
9821 Obervellach*

*Tel: +43 47 82 20 28*

### **Gris- och nötuppfödning**

Gårdens årliga uppfödning var 200 grisar och 15–20 nöt. Arealen bestod av 15 ha spannmål och bete samt 50 ha skog. Grisproduktionen var inte ekologisk eftersom grisarna inte hade möjlighet att vistas ute, men Walters hade försökte skapa en så bra stallmiljö som möjligt t.ex. genom kontaktmöjlighet mellan grupperna vid dricksplatserna. Stallet hade dansk utformning och ströbädd, för dagen fanns 139 grisar i stallet. En stor ventilationstrumma genom taket i stallets mitt tillsammans med ströbädden skulle sörja för god luft. Gödseln lades på stack och återfördes till åkermarken.



### **Slakteri och chark**

Slaktvikten på gris var 150–180kg. Vid slakt kördes grisarna knappa 100 meter från stallet över gårdsplanen till slakteriet. Bedövningen gjordes med tidsstyrd el-tång vilket Walters tyckte fungerade bra och de hade inte problem med slaktblödningar. Tidigare hade de använt en annan tång och då hade det varit vanligare med slaktblödningar, speciellt på skinkan kunde käril spricka. Fram till 1996 hade de slaktat utomhus och närmsta slakteri fanns då 30km bort. Det hade stängts och numera var det 130km till närmsta slakteri som inte var gårdsbaserat. När gårdsslakteriet byggdes hade de fått ett investeringsbidrag på 30 %. Ett problem med investeringsbidraget var att man då tvingades





köpa ny utrustning eftersom köp av begagnat inte berättigar till stöd.

Efter skållmaskinen traverserades kropparna och efter de vanliga momenten hamnar de till slut i kylrummet. Det finns även frys- och saltrum. Veterinärbesiktning gjordes före och efter slakt. Slaktavfallet hämtas i kommunens regi på entreprenad av en bonde i byn som körde runt mellan gårdarna och några gånger varje vecka. Trikinprov togs och hade aldrig varit positivt. Efter godkännande gick kroppen vidare till den egna förädlingen som skedde i samma lokaler genom att "skilt i tid" tillämpades. Man hade endast lov att slakta djur från den egna gården.



## Rökeri

Rökeriet var ett 300 år gammalt valvmurat rum som låg i restaurang- och butiksbyggnaden. I samma rum fanns också en vedeldad bakugn. Utformningen med valvtak var till för att ge optimala lufrörelser. Väggarna i rökdelen var fria från sot och provtagning för benzpuren hade aldrig gett utslag. Väggarna och taket hade med åren blivit vackert spegelblankt kolsvarta. Här utfördes kallrökning av skinkor som hängs upp i taket. Rökningen tog totalt tre veckor och man eldade med lite bokspån i ett bleck på golvet en gång per dag under de tre veckorna. Kvällens middag bestod av en hjortpaté bakad i "limpformar" och den stod färdigbakad i den vedeldade bakugnen, se recept nedan. I rökrummet huserade även gårdens brännvinsapparat, precis som den alltid hade gjort.



## Försäljning och produkter

På gården producerades köttprodukter och bröd. I gårdsbutiken såldes även varor från andra gårdsproducenter. Allt kött som producerades såldes direkt från gården och 80 % köptes av lokala kunder. De efterfrågade traditionellt förädlade produkter som de köpte i små mängder. Priset på rökt skinka låg mellan 15,50 €/kg och 20,50 €/kg. Salami såldes för styckpris som varierade mellan 1,30 €/st och 6 €/st. Walters menade att styckpris gjorde det lättare att få ut ett bra pris och att det var förädlingen av produkter som gjorde det ekonomiskt möjligt att leva av gården. De sa också att förädling skapar mycket arbete men alltså ger god lönsamhet. En spännande produkt vi fick se exempel på var ett skålfomat bröd som fungerar som en ätbar presentkorg genom att charkvaror läggs i "bröd-skålen", se bild övers i avsnittet.



Åtta månaders grisar uppfödda på spannmål gav det mjuka fett som de lokala kunderna efterfrågade. Fjällklimatet med daglig variation mellan minusgrader och upptining var en viktig förutsättning för de lufttorkade produkter som tillverkas. Alla djur förädlades på gården. Ett led i marknadsföringen var att i innehållsförteckningen skriva ut här många kilometer varje råvara i produkterna har färdats. Gården använde en nationell symbolmärkning på produkterna där jordbruksdepartementet kontrollerar att kriterier för ”gårdsproducerat” samt vissa krav på ekologisk produktion uppfylldes.

### Slaktavfall, avgifter och kontroller

Utslaget per djur var avgifterna för omhändertagande av slaktavfall, köttinspektion genom veterinärbesiktningar och all provtagning 6 €svin och 8 €nöt. Gårdens totala årskostnad för all slags provtagning, veterinärbesiktning före och efter slakt, trikinprover, vattenprover o.s.v. var 3000€<sup>1</sup> vid en årlig slaktmängd på 200 grisar och 15–20 nöt. De låga kostnaderna berodde på att delstaten Kärnten subventionerar detta.

Kommunen avlönade en man för att tre dagar i veckan åka runt med en kylcontainer och samlar in slaktavfallet på gårdarna, riskavfallet togs i separat behållare. Detta system tillämpades i hela Kärnten och avfallet kördes vidare till Klangeenfurt för behandling. Därifrån såldes ben och fett vidare till Italien men Walters visste inte vad som gjordes med slaktbiprodukterna där. Åtminstone tidigare hade det tillverkats buljongtärningar och benmjöl i Italien.

Lantbruksföretag beskattades med en beräknad fast skatt som var oberoende av intäkten. På gården hade man inte betalat någon avgift alls för godkännande av slakteri och förädlingslokaler.

### Följande beskattas:

- Jordbruksskatt – schablonberäknad fast skatt
- Slakt
- Gårdsbutiken
- Restaurangen – schablonberäknad fast skatt

För fast schablonbeskattning av serveringen krävdes att allt som såldes där var producerats på gården. Detta system är



<sup>1</sup> Detta belopp uppfattade jag inkludera all tillsyn och dylikt, även för butik och restaurang. /TK

vanligt i de delstater som har vinproduktion, t.ex. Stiermark, Wien och Slerbach. De fasta årsavgifterna beräknades utifrån areal, avstånd till närmsta dieseltankställe och andra parametrar. All försäljning var momsbelagd; 10 % på mat och 20 % på allt övrigt inkl. alkohol.

För icke jordbruksföretag finns en företagsavgift som styrdes av årsomsättningen storleken. För företag med omsättning under 27000 €/år (252 000 SEK/år) var befriade från den avgiften.

Hygienkontroll av slakteri och matservering skedde årligen. Den utfördes av motsvarigheten till vårt livsmedelsverk. De tittar på produkter, kylning och liknande. Slakteriet kontrollerades också en gång per år av delstatsveterinären. Dessa kontroller var gratis så länge allt var i sin ordning, avgift togs ut först om det blivit någon anmärkning. Vattenkontroll skedde genom ett årligt vattenprov ur en kran och kostade 60 €. Vart tredje år gjordes en större kemisk-biologisk analys av vattnet som kostade 130 €

Slakteriet hade EU-godkänts 1997. Från 2006 krävs HACCP och här på gården användes en förenklad modell anpassad för småföretag. De låga avgifterna för tillsyn och kontroller berodde på subventionering med skattemedel och olika regelverk tillämpas vid produktion under eller över 1000 djurenheter/år. Walters upplevde en politisk vilja att stimulera den verkligt småskaliga livsmedelsförädling.

Avslutningsvis berättade Frau Walter om sin och gårdens väg till framgång inom mathantverket. Själv hade hon sadlat om från frisör eftersom hon alltid hade haft ett stort intresse för mat. Hon menade att det avgörande för att lyckas är entusiasm för det man gör och att tillgodose kundernas alla önskemål, där hon verkligen betonade "alla", eller som hon också uttryckte det: "Först får jag tjäna, sedan kan jag förtjäna."

### Recept på kvällens hjortpaté

5 kg hjort  
8 kg nöt  
12 kg speck, fast grisfett  
10 kg is  
22 g salt/kg  
Husets kryddor  
6 kg mjöl/100 kg





Generellt anses användning av mjöl i produkterna ge dålig kvalitet men av tradition accepteras mjöl i denna typ av produkt.

- Bil till Penk, 10 minuter
- Övernattning – Moserhof i Penk  
Moserhof  
Fam. Gerhild u. Heinz Hartweger  
Moos 1  
9816 Penk  
tel: +43 47 83 23 00, +43 664 12 11 634  
hemsida: [www.moserhof.net](http://www.moserhof.net)

*Gården Moserhof i Penk är en ekologisk gård med nötuppfödning av rasen Galloway. Gårdsbutik med kött, chark, mjölkprodukter, bröd, marmelader, saft, te, frukt och grönsaker. "Bo på lantgård" i egen "eko-by" med många olika aktiviteter. Inget studiebesök gjordes här.*

## Tisdag 12/9

- Bil till Lendorf, 19 km

### **Studiebesök 2 – Taferner i Lendorf**

**Grisuppfödning, gårdsslakteri, charkuteri, bageri, gårdsbutik. Tre generationer bor på gården och lever uteslutande av lantbruket.**



*Wolfgang Ottmann-Warum  
Lendorf 118  
9811 Lendorf*

*tel: +43 47 69 24 05, +43 699 11 88 26 44*

### **Gården och grisuppgödning**

Vi hälsades välkomna och fick först höra något om Herr Ottmans syn på Sverige, nämligen att "Svenskar producerar och köper produkter av hög kvalitet och har amerikaniserade strukturer". Ottman ansåg att man inte ska satsa på storskalighet och volym när det gäller lantbruk eftersom det bara leder till problem.

Herr Ottman hade övertagit gården för 17 år sedan då han var 21 år gammal. Totalt hade han 16 ha åkermark varav 6 ha arrenderades, allt bra fördelat på 5 skiften. Vid



övertagandet hade gården haft 12 mjölkkor och en mjölkkvot på 24000 liter/år. Planen var att övergå till nötavel, men de tjuvar man ville köpa var reserverade av andra. Vid kontakt med ett mejeri som sade sig satsa på kvalitet visade det sig att de, liksom övriga mejerier, betalade alltför dåligt. Det som återstod var att lägga ner eller gå en annan väg och på gården bestämde de sig för att satsa på jordbruk med grisuppfödning och eget slakteri med förädling. Det är ovanligt att inriktningen ändras på en gård i Österrike.

Ottman såg sig som en perfektionist och hade koncentrerat verksamheten till griskött och bröd. Man hade gått in för att minimera arbetstiden i grisstallet och lade endast ner 50 timmar/år i stallet, underhållsarbete oräknat. På åkrarna arbetar de 130 timmar/år, allt för att kunna koncentrera sig på "det viktiga". Herr Ottmann menade att målsättningen är mycket inkomst på lite arbete. Grisstallet hade 300 platser men som mest utnyttjades 250 st. Friskluft sögs in via fönstren och ut genom en stor trumma i taket. Utgödslingens konstruktion var självuttrinning med avloppsplugg och rengöring gjordes sektionsvis. Ingen förebyggande medicinering förekom och de köpte in 30kg grisar. Vi kunde se att svansbitning förekom i besättningen.

Avskrivningen på åkermarken var låg, 1400 €/år. Ottmann hyrde även ut sina maskiner; traktor, vagn och plog, vilket gav tillräckliga intäkter för att täcka kostnaderna för maskinparken.

De odlade majs, vete, korn och ärtor som även såldes på rot. I den egna spannmålskvarnen maldes två typer av foderblandning beroendes på EU:s regler kring protein. Tidigare användes en mobil kvarn men investeringen i egen foderkvarn hade återbetalat sig redan efter fyra år. Grisproduktionen var bärande för gårdens ekonomi och för att producera 1kg kött krävdes 3,4 kg foder.

## Slakteri och avgifter

När man startade med gårdsförsäljning gick det något tungt till en början, kunderna som framför allt bestod av äldre damer var kritiska och kvalitetsmedvetna varför det blev en utmaning att sälja. Enligt Ottmann har en storskalig producent inget utrymme för misstag i starten och skulle antagligen ha gått i konkurs vid motsvarande "misstag" i början. För småföretagaren är familjens stöd väldigt viktigt.



Det är den före detta ladugården och häststallet som har byggts om till grisstall, slakteri, rökeri, mognadsrum och så vidare. Totalt slaktades 1200 grisar varje år och 50 % av dessa förädlades på gården. Av de som förädlades var 450 egna grisar och 150 inköpta. Restrerande 600 grisar per år legoslaktades. Herr Ottman menade att grisar på 150–160 kg ger bäst köttkvalitet. Som mest slaktas 60 grisar per dag vilket var vid legoslakt. Vid slakten arbetade två personer. Skillnader här mot konventionellt produktion var att man använde naturligt foder och inga smakförstärkare i produkterna. En konkurrensfördel var att man slapp transportkostnader eftersom grisarna gick själva in i slakteriet. Ottmann hade gjort försök med att köpa in foder vilket hade resulterat i dålig köttkvalitet.



Levandedjursbesiktning var som Herr Ottman sa ”gratis tack vare god kontakt med veterinären” vilket innebar att det inte gjordes någon levandedjursbesiktning av veterinär alls. Hans slutliga kommentar till de återkommande frågorna om hur det var möjligt att själv stå för levandedjursbesiktning var att: ”Man kan inte var mera katolik än påven.” Trikinprovtagning hade införts 1/1-06.

Köttbesiktning utfördes av veterinär, röda inälvor kontrollerades men inte tarmar. Kostnaden var 7,30 €/gris. Inälvor märks inte med individ, skulle något vara fel kasserades hela den aktuella slakten. Upptäcks något anmärkningsvärt redan vid slakten togs hela den grisen åt sidan och märktes. Blod gick ut i avloppet. Den enda anmärkning de någonsin fått var spår av ett läkemedel som aldrig hade använts på gården. Det var vid ett tillfälle för tre år sedan och den troliga förklaringen var att det kom via foderrester i den mobila kvarnen, vilket blev ytterligare ett argument för att bygga egen kvarn.

Bedövning gjordes med eltång och avblodning hängande. Slaktblödningar bak på skinkorna förekommer på ca 10 % av grisarna. Ett slakteri i närheten som hade en dubbelt så dyr tång hade samma problem. Herr Ottman menade att bultpistol i stället skulle ge oroliga grisar vilket i sin tur skulle leda till andra skador.

Slaktavfall sorteras i två behållare<sup>2</sup> som hämtades varje fredag. Kostnaden för avfallshanteringen var 6,30 €/gris. En normalvecka slaktade man onsdag, styckade torsdag och avfallet hämtades på fredagen.

<sup>2</sup> Samma modell av tunna som de fyrkantiga plasttunnor med hjul som är vanliga för hushållsavfall i Sverige.



Trä i inredning och redskap var förbjudet men detta höll på att lättas upp, t.ex. har vetenskapen om bokträs bakteriehämmande egenskaper fått bredare gehör. Ottmann gav exempel på regler som får motsatt effekt än syftet med dem, t.ex. leder regler om att fönster inte får var öppningsbara till att döda flugor som ändå kommit in i fönstret inte kan städas bort.

Styckning och förädling skedde i samma lokal ”skilt i tid”, slakrummet var angränsande. Även utomhusslakt vintertid tycker han är bra alternativ ur hygienisk synpunkt.

Slakteriet var även godkänt för kalv- och fårslakt genom att skilja det i tiden. Rengöring gjordes med starka medel och protokollfördes. Någon särskild personaltoalett för slakteriet krävdes inte om man har upp till en anställd utan man hade lov att nyttjar toaletten i boningshuset. Det fanns heller inget krav på eget omklädningsrum eller toalett för veterinären utan han bytte om i entréhallen. När det gäller hygien generellt menade Herr Ottmann att det är människan som är problemet.

## Rökeri och försäljning

Röken sköttes manuellt och krävde mer arbete än vad mjölkorna tidigare hade gjorde. Ett automatiserat rökeri skulle kostat 50–60 000 € och hade dessutom krävt dyrare specialspån. Ett enkelt rökeri som detta ger också konkurrensfördelar. Väder, vind och andra faktorer påverkar rökningen och varför man måste lära sig behärska processen till fullo. Därmed får man en bättre känsla för hur bra produkter skapas. Rökning av skinkor skedde under ca 14 dagar vid en temperatur på ca 22°C, därefter mognadslagrades skinkorna 2 månader vid 15°C. Kvalitetsmässigt tyckte Ottmann att det vore önskvärt med längre mognadstid och generellt blir mognadstiden ofta för kort.

För Ottman var det i första hand förädlingen som stod för förtjänsten och det skulle vara svårt att ta ut det pris som krävs för oförädlad kött. Salami såldes för 15 €/kg och rökt sida för 11,50–13,50 €/kg. Priserna låg delvis under butikspriser på motsvarande produkter. Det fanns några storskaliga industriella kött- och charkproducenter men enligt Ottman själv kollapsar de flesta av jättarna förr eller senare. Import av billigt kött fanns också i Österrike.



Försäljningen skedde inne i stan genom egen butiksvagn på torsdagar, fredagar och lördagar, på lördagar från två vagnar. Vagnen vi tittade på hade kostade 25000 € Man hade även försäljning från gårdsbutik som Herr Ottmann förklarade var mer lagerförsäljning.

Det finns inga krav på HACCP, det viktiga var att man vid kontroll kunde visa upp tillräckligt med egen dokumentation som kontrollanten kastade ett ”getöga” på, sedan tog man en kopp kaffe. Ottman uttryckte att renlighet och hygien är helt nödvändigt för att kunna sälja sina produkter och därför ett egenintresse. Han hade jordbruksutbildning i botten men var därutöver självlärd och hade hämtat mycket kunskap genom att prata med gamla bondtanter. Bakningen hade de började med för att ”fylla ut dötiden” och de bakade 500 kg råg och vetebröd per vecka. Bröden av råg kostade 2,50 €/st och vetebröden 4 €/st. De hade elektrisk ugn men Ottman skulle hellre ha haft vedeldad eftersom han inte gillade att vara så elberoende. Besöket avslutades med en provsmakning på några olika kött- och brödprodukter



- Lunch på byns värdshus och bil till Gurk i Gruktalet Kärnten, 133 km

### **Studiebesök 3 – Biohof Hiasl**

**Ekologisk nöt- och grisuppfödning, gårdsslakteri med charkförädling och gårdsbutik. Uttalat kvalitetsarbete med egenkontroll. Gårdsturism med restaurang och övernattnig på fäboden Zirbenhütte som ligger i ett skidbackssystem i närheten.**



*Fam. Mathias Leitgeb  
Reichenhaus 16  
9342 Gurk*

*tel: +43 42 66 82 32, +43 664 40 32 556*

*Hemsida: [www.biohiasl.at](http://www.biohiasl.at)*

### **Gården**

Frau Leitgeb började med att med att berätta om lantbruket; Gården ligger 700 m.ö.h. och Fäboden 1500m.ö.h.

79 ha mark på gården

79 ha mark på fäboden

45 dikor, ungdjuren slaktas vid 10 månader

30 grisar i taget köps in små och föds upp till slakt





Försäljning skedde genom gårdsbutik och egen restaurang på fäboden där de anställt en kock för att utveckla verksamheten. Produktionen var ekologisk vilket var en fråga om överlevnad för familjen Leitgebs. Omläggningen till ekologisk produktion och öppnandet av gårdsbutiken gjordes för 15 år sedan. Många småbutiker läggs i dagsläget ner men familjen Leitgebs var nöjda med resultatet i sin gårdsbutik. Alla investeringar hade gjorts utan bidrag eftersom Österrike inte var med i EU den tiden.

## Slakteri

Planeringen av ett gårdsslakteri hade påbörjats för femton år sedan, alltså några år innan slakteriet byggdes 1993. På så vis var stora delar av byggnads- och utrustnings behovet löst i förväg. Slakteriet var godkänt för gris och nöt, och i anslutning fanns butik, lager och kylrum, i vilket även köttbesiktningarna skedde. På Bihof Hiasl besiktades även tarmar. Man slaktade endast egna djur och främsta skälet till att inte ta in djur utifrån var trovärdighet gentemot kunderna. På gården slaktades 40 ungnöt och 35 grisar per år.

Avlivning av nöt och gris skedde i djurstallet, 50 meter från slakteriet. Man använde bultpistol och avblodning skedde direkt i ladugården, ingen el-bedövning används. Denna metod har valts för att hålla stressnivån hos djuren så låg som möjligt. Avlivning kunde även ske i ute på betet. Transporten till gårdsslakteriet skedde då som Herr Litgeb sa genom att man "finner en lösning", han gick dock inte in på hur. Låg stressnivå är ett tungt vägande krav vid ekologisk produktion varför denna metod sanktioneras av Österrikes veterinärkår, och man stödjer sig på EU:s förordning om ekologisk produktion. Det fanns ingen maximal tillåten transporttid från avlivning till slakteri utan det krav som ställs är att djuren är från den egna gården. Så vitt Herr Litgeb visste accepteras metoden endast vid ekologisk produktion. En kötttras som blivit alltmer populär i Kärntern var Highland Cattle som fanns på ca 100 gårdar.

Slaktavfallet körde de själva till en uppsamlingsplats vilket fanns i varje kommun. Små producenter som slaktar upp till 100 enheter körde själva sitt avfall. Detta ingick i avfallsavgiften som var på väg att sänkas. Gårdens omsättning utgjordes till ca 60% av bidrag. Efter EU inträdet har de små producenterna uppmanats att gå samman till större enheter vilket man inte hade anammat vid Biohof Hiasl



## Möte med Landesveterinärdirektor Dr. Dieter Vogl



**Dr. Dieter Vogel är ledare för veterinärmyndigheten i delstaten Kärnten är inriktad mot slakt och förädling på gårdar. Han berättade om detta ur ett myndighetsperspektiv och medverkade vid studiebesöket på Biohof Hiasl.**

### Gårdar och slakterier i Österrike

I delstaten Kärnten är nöt det vanligaste djurslaget och det finns 10 000 gårdar med nötuppfödning, i medeltal finns 15 djur per gård och totalt finns 200 000 nötar i Kärnten. Fjäderfä finns i huvudsak hos ett fåtal större uppfödare. I dagsläget finns 18 EU-godkända charkuterier varav fyra även har slakteri. I delstaten bedrivs försäljning direkt till kunderna på ca 500 gårdar och på ca 1500 gårdar bedriver styckning och förädling. För Dr. Vogl var det tydligt att de gårdar som har ett större spektra av produkter har bättre ekonomi, trots det var antalet som bedriver gårdsförädling på nedgång.



I hela Österrike finns 5000 slakterier varav 10 %, d.v.s. 500 finns i Kärnten. De som hittills är EU-godkända är de största och under en fyraårsperiod kommer alla slakterier att EU-godkännas. Detta kommer inte att medföra några särskilda krav på förändringar av anläggningarna, enbart nya krav på dokumentation. Den offentliga kontrollen är delad i livsmedelskontroll och veterinärkontroll, vilka väger lika tungt. I delstaten finns 10 statliga livsmedelsinspektörer som är inriktade mot olika specialområden. De utför hygienkontroll inom all slags livsmedelsproduktion. I samhällen med över 100 000 invånare är livsmedelskontrollen kommunal.

I Kärnten finns 25 offentliga veterinärer samt 86 privatpraktiserande som är besiktningsveterinärer på uppdrag av det offentliga. Totalt finns 90 fritt praktiserande veterinärer samt 40 privata smådjursveterinärer i delstaten. Dr Vogel själv var inriktad på området gårdsproduktion. Inspektörer och kontrollanter arbetar i första hand med kontroll men också med rådgivning. Organisationerna för veterinär- och livsmedelskontroll är på väg att slås samman till en enhet.

För hela Österrike finns en central veterinärmyndighet i Wien med nio delstatsdirektörer och Dr. Wogel är alltså en av dessa. Varje distrikt inom delstaten Kärnten har eget hälsomyndighetskontor och även för hälsa finns en central myndighet som är organiserad under hälsoministeriet. För jordbruk finns motsvarande organisation.

Dr Vogel menade att Österrike har god djurhälsa även om de inte kommit lika långt som Sverige när det gäller salmonella, ett arbete som dock går framåt. För nöt har man lyckats "utrota alla sjukdomar". I hela Österrike hade de upptäckt 23 fall av fågelinfluensa vilket rörde sig om vilda svanar i en sjö nära Jugoslavien.

## Avgifter

Avgifterna för slaktavfall och veterinärbesiktning går till en fond och jämnas ut mellan alla producenter. Systemet innefattar vissa skillnader i avgifter beroende på verksamheternas storlek. Det innebär att de stora slakterierna till viss mån subventionerar de små. Vanligtvis är avgifterna satta per djur oavsett verksamhetens storlek, se tabell. Det förekommer att de allra största slakterierna betalar för timtaxa. 2008 ska avgiftssystemet samordnas mellan Österrikes delstater.

Tabell: Avgifter för slaktavfall och besiktning i Kärntern

Avgift	Nöt	Gris
Slaktavfall:	20 €/nöt	7 €/gris
Veterinärbesiktning:	6 €/nöt	3 €/gris
<b>Total:</b>	<b>26 €/nöt</b>	<b>10 €/gris</b>

Självdöda djur ersätts av stat och kommun med 75% av värdet.

Totala avgiften för godkännande av nybyggt slakteri är en stämpelavgift på 10 € För den årliga kontrollen av lokaliteterna betalar slakterier 25 €halvtimme.

Det finns inga krav på särskild toalett i slakteriet eller något hinder att använd toaletten i bostadshus som ligger i närheten av slakteriet. Det gäller även eventuella anställda. Dr Wogel menade att det väsentliga rörande sådana frågor är att det finns en lösning som fungerar och på en gård som Biohof Hiasl där man slaktar ungefär en gång per månad är detta överhuvudtaget inget problem.

Vi åkte vidare 25 km till familjen Leitgebs fäbod Hiasl-Alm vid Sirnitz där vi åt middag med kött från gården och





övernattade (se bilder föregående sida). Till förrätt serverades pannkakssoppa som verkar vara obligatorisk i de här delarna av Österrike. Fäboden låg i ett skidbackssystem och här betade nötdjuren i backarna om somrarna. Restaurang och övernattningsverksamheten var öppen året runt och de hade nyligen anställt en kock och hoppades på så vis kunna utveckla restaurangen.



## Onsdag 13/9

- Bil till Polling vid Mühldorf, Bayern, Tyskland 293 km

### Studiebesök 4 – Steinbergerhof i Polling

Grisuppfödning, gårdsslakteri, catering av helstekt gris med tillbehör, ”bo på lantgård”. Har ett förhands EU-godkännande och ansöker om det definitiva.



*Fam. Steinberger  
Gröben 2  
84570 Polling*

*Tel: +49 86 30 12 54*

### Gården och grisuppfödning

Gården hade 25 ha mark varav 7 ha skog och resten åkermark, därtill arrenderas 7 ha. Fram till 1976 hade man endast grisuppfödning och för 15 år sedan startades gårdsförsäljning. Nu slaktades 450 grisar per år och allt såldes direkt till konsument genom egen catering. Inga grisar köptes in utan all avel skedde på gården. 1998 startades även uthyrningsverksamhet av ferielägenheter. Både Herr och Fru Steinberger hade andra jobb vid sidan, han som rådgivare inom grisavel. Vi började med en titt in i grisstallet där vi kunde konstatera att svansbitning förekom.



### Slakteri

#### Slaktvikter:

10–15 % slaktas vid 110–120kg

85–90 % slaktas vid 30–60kg

Minsta slaktvikt är 20–22kg



Herr Steinberg berättade om slakten. Bedövning gjordes med eltång. Därefter hängdes kroppen upp för avblodning. Slaktblödningar förekom till och från men endast hos de stora grisarna. Herr Steinberger menade att blödningarna beror på muskelkramp, samt att avgörande faktorer för slaktblödningar var avel, strömstyrka och typ av tång som används. Dyrare tänger ansåg han generellt bättre.



Därefter skällades kroppen i maskin, 62°C 5 minuter. Slakten skedde fortlöpande och herr Steinberger slaktade ensam fem till sex grisar per timme. Efter skollningen kördes kroppen på ett rullbord till en travers där urtagning skedde varefter kroppen hängde ca 10 minuter innan den traverserades in i ett kylrum med 3°C. i Kylrummet mättes temperaturen och registrerades timme för timme med hjälp av dator.



Slakten skedde på måndagar, veterinärbesiktning på tisdagar som utfördes i kylrummet. Kostnaden för besiktning var 13 €gris oavsett storlek. På tisdagarna hämtades slaktavfallet. Slaktkropparna hängde i kylrummet till torsdag eller fredag då de togs till cateringköket. Upp till sju dagars hängning ansågs gå bra.

Slakteriet var endast godkänt för grisslakt och hela anläggningen var köpt från Österrike eftersom ingen tysk leverantör kunde ordna utrustning för ett så litet slakteri. Investeringskostnaden hade varit 50–60 000€ inklusive kylrum. Man kommer att bli EU-godkända under 2007 vilket egentligen inte var ett krav men bra inför framtiden.

Ingen levandedjursbesiktning eller kontroll av tarmar gjordes av veterinär, däremot inspekterades lungor, lever, njurar och hjärta vid köttbesiktningen. Veterinären var auktoriserad privatpraktiserande. Det var veterinären som bedömt att kontroll av tarmar eller levandedjursbesiktning inte var nödvändig eftersom han visste att det endast slaktas grisar från den egna gården och han kände besättningen väl. Herr Steinberger påtalade att det inte vore hållbart att slakta en endaste gris som han själv inte visste var frisk, ett egenintresse alltså. Ingen klassificering gjordes och det togs trikinprover.



Avfallet som hämtades lades i 120 liters tunnor och avgiften var 24 €tunna. I en tunna rymdes avfallet från 6 till 7 grisar, alltså ca 3,70 €gris. Även blod gick med i fallet. Avloppsvattnet från slakteriet leddes till gårdens gödselstack.



Eftersom elförsörjningen från elnätet var klen dimensionerad fanns ett dieseldrivet el-aggregat som slog till när det behövdes. Något krav på särskild toalett eller dusch i slakteriet fanns inte, sådant krav var inte aktuellt om man inte hade mer än en anställd.

## Cateringköket

Från slakteriets kylrum transporterades grisarna på en vagn till cateringköket. Den styckning som skedde gjordes här. En gris lades på bleck, kryddades med egen kryddblandning och tillagades i elektriska ugnar. Man hade även en speciell maskin för att göra potatissallad. Grisarna ugnstektes fyllda med Knödel och serverades med tillbehör till ett pris av 150–410 €/st. Ett prisexempel var att servering av 30 personer 30 km från gården kostade 190 €. Pris för tillbehör och hyra av porslin tillkom. Under en helg, fredag till söndag kunde familjen Steinberger ha 20 olika cateringleveranser.



Kökslokalerna inspekterades av livsmedelsmyndighet. En liten del av köttet röktes efter traditionell saltning i trätunnor av ek. Trätunnor var accepterat med hänvisning till att det är en traditionell metod. Herr och fru Steinberger menade också att trä är det bästa materialet eftersom det är självrenande och de hade aldrig haft några problem med hållbarhet eller annat. Tunnorna rengjordes genom vanlig diskning. Att använda trä var vedertaget i saltkar och huggkubbe, däremot inte knivskäft. För huggkubbar ansåg de att ek eller bok var bäst. I cateringköket fanns även ett litet diskrum med diskmaskin där man diskar porslinet från sina 600 kuvert.



Gårdens uthyrningslägenheter brukade vara fullbokade sommartid och kostade mellan 45 och 60 €/dygn beroende på storlek. På frågan om hur man kan hinna driva en så stor verksamhet och samtidigt ha andra jobb svarade Herr och Frau Steinberger att det gäller att ha många döttrar! En av dem, Gaby, fick vi senare träffa på Herrmannsdorf där hon jobbade med kvalitet och kontroll.



- Lunch på gårdens griskött och Knöbel
- Bil till Eggstätt vid sjön Chiemsee 54 km

## Studiebesök 5 – Schäferei Wiesheu Riedering, Rosenheim

### Fåruppfödning med vallning, gårdsslakteri



Schäferei Wiesheu  
Jakob Wiesheu  
Schaideringerstr. 5  
83083 Riedering

Tel: +49 80 36 18 84

### Gården och fåruppfödning

Detta var en renodlad fårgård med traditionell herdeskötsel. 1989 anslöts gården till "Bioland", ett av de tyska kontrollorganen för ekologisk produktion. Hela verksamheten hade startat med att Jakob Wiesheu skaffade sig tre får och snart fick lust att utöka fårdriften. Han hade snabbt konstaterat att det krävs att man säljer sina produkter direkt till kunder för att få ekonomi i verksamheten. Konventionell uppfödning hade krävt minst 500 tackor och Jakob Wiesheus hade stabiliserat sin besättning till 250 tackor. Han hade en Bauersk fåraherdeexamen.



### Slakteri

På gården fanns ett mycket litet slaktrum med styckrum i anslutning. Det sista kravet som hade ställts vid godkännande av lokalerna var att sätta dit en dörr mellan slakt- och styckrummet, detta trots att slakt och styckning alltid var åtskilda i tid. En skjutdörr var nu på plats, men i praktiken stod den alltid öppen.

5–6 lamm slaktades varje vecka och styckningen utfördes av en charkuterist som kom till gården. 80 % såldes till Herrmansdorf (se nedan) och 20 % såldes som finstyckade detaljer direkt från gården till kunderna vilket gav bättre lönsamhet än att sälja hela eller halva lamm. Tidigare hade de sålt vacumpackat kött till en butik i närheten men eterfrågan hade varit alltför låg på snabbköpet.

Levandedjursbesiktning gjordes av en veterinär som "tittar lite som han vill". Avlivning med bultpistol och avblodning skedde i stallet och kunde även ske ute på betet. Veterinären var positiv till metoden eftersom stressen för djuret blir minimal. Jakob Wiesheu tryckte på att det är



viktigt att veterinärer har tillräckligt med praktisk erfarenhet eftersom det är stor skillnad på teori och praktik.

Resonemanget med veterinären om att börja sköta slakten själv på gården i stället får att köra djuren till ett slakteri hade startat i samband med att mul- och klövsjukan uppmärksammades. Då hade krav på desinficering av transportvagnen införts och diverse nya godkännanden som vållat problem för Jacob Wiesheus. Hans erfarenhet var att veterinärer i Bäuern över lag positiva till gårdsslakt och stöttar att det införs genom att inte ställa strängare krav än nödvändigt. Ett exempel var de föreskrifterna om högsta temperatur i styckningsrum. Investering i en kylanläggning för styckningsrummet hade inte gått att räkna hem vid Schäferei Wiesheu Riedering. I stället godkändes styckrummet utan kylanläggning och veterinären hade uppmanat Jakob Wiesheu att starta verksamheten utan kyla och avvakta den nya livsmedelsförordningen. Temperaturen i köttet hölls nere genom att de styckade en mindre mängd i taget och tog det tillbaka in i kylrummet så snart det var klart. Eftersom det är köttets och inte rummets temperatur påverkar risken för bakterietillväxt fungerade det bra. Styckningslokalens innertak var av trä vilket veterinären också hade menat var att föredra framför något annat material. Jakob Wiesheu påpekade också att stänkande inte förekommer vid styckning. Han slaktade bara sina egna djur och ville ha det så eftersom han menade det är viktigt med god kännedom om de djur man slaktar.



Den som slaktar ska ha ett certifikat som innebär krav på kunskap och erfarenhet inom slakteri eller jordbruk. Det fanns även en tredagarskurs i München med avslutande praktiskt prov inför en veterinär som ger slaktcertifikatet.

1997 Byggdes ett nytt fårstall på gården och i samband det bygglovets ingick tillståndet för att bygga slakteriet. Byggena subventionerades genom förmånliga lån. Det subventionssystemet hade senare avskaffats då politikerna i stället ville uppmuntra till större produktionsenheter men pendeln hade sväng tillbaka och nu uppmuntrades småskalighet igen. Godkännandet av anläggningen hade inte kostat något och hade utfärdats av en veterinären.

Det fanns inget krav på särskild toalett för slakteridelen utan bostadstoaletten fick användas också då de haft lärling på gården.



## Avfall och besiktning

Avfallsavgiften var 35 € tunna á 125 liter. Priset var fast oavsett fyllnadsgrad varför Jakob såg till att fylla tunnorna helt. I en tunna rymdes avfallet från högst 10 djur. Omhändertagandet av avfall administrerades av veterinärmyndigheten vars kvittenser på inlämnat avfall sparades på gården. Mjälten var egentligen det enda som klassades som riskavfall men de sorterades inte avfallet utan hela tunnorna lämnas som riskavfall. Förutom Herr och Frau Wiesheu arbetade två personer till på Schäferei Wiesheu Riedering.

Kostnaden för veterinärbesiktning var 6–7 € lamm och skilde mellan i olika delar av Bayern. I grann-distriktet var priset hälften eftersom det finns ett större slakteri där som drog ner snittpriset. Ett utjämnings-system gjorde att alla i ett distrikt betalade samma avgift per besiktat djur oavsett storlek på anläggning eller slaktvolym.

Oavsett storlek måste alla anläggningar följa EU:s regelverk och har samma förutsättningar gällande oanmälda tillsynsbesök och liknande. Tillsynen kostade inte producenterna något. Producenterna fick däremot bekosta provtagning av bakteriebelastningen på köttet (totalprov bakterier) inklusive provtagning på förekomst av bakteriehämmande ämnen. Provet togs på bogen mot halsen som är ett särskilt utsatt ställe. Jakob Wiesheu höll avgiften för provtagning nere genom att endast slakta två djur vid provtagningstillfällena vilket var möjligt genom att de själva valde dag för provtagning. Kostnaden var 35 € prov och lamm. Från början krävdes prov var tredje månad och visar det sig att man håller gränsvärdena sänktes intervallet till två prov per år. Om gränsvärdet skulle överskridas kortades intervallet återigen till provtagning var tredje månad. Veterinärkontrollen innefattar njurar och kött. HACCP var ett begrepp som Jacob Wiesheu inte alls kände till.

Fåren var av rasen Brillenschaf, en ras som var vanlig för 150 år sedan men som nära nog utrotades under Hitlerregimen eftersom den ansetts oren med sin svarta och vita färg. Som tur hölls några får undangömda så att rasen levde vidare. Jakob Wiesheus Brillenschaffår ingick i ett program för vård av kulturlandskapet och biologisk mångfald.



- Bil till Münster ved Egming, 80 km
- Incheckning på Landgasthof/ Haflho där vi senare övernattade  
Haflhof  
Heinz u. Rosemarie Ott  
Killistr. 6  
85685 Münster / Egming  
tel: +49 8093 53 36  
Hemsida: [www.haflhof.de](http://www.haflhof.de)
- Bil till Herrmannsdorf, Glonn, 7,5 km
- Middag på Herrmannsdorf restaurang Schweinsbräu

### **Möte med veterinärmyndighetens ledare Dr Birgitt Huber**



Dr Birgitt Huber var ställföreträdande ledare för veterinärmyndigheten i Landkreis Ebersberg i Bayern, alltså det distrikt som Herrmansdorf tillhör. Hon var även "Sachgebietsleiterin, Gesundheitl Verbraucherschutz", d.v.s. avdelningsledare för verksamheten hälsa och konsumentskydd.

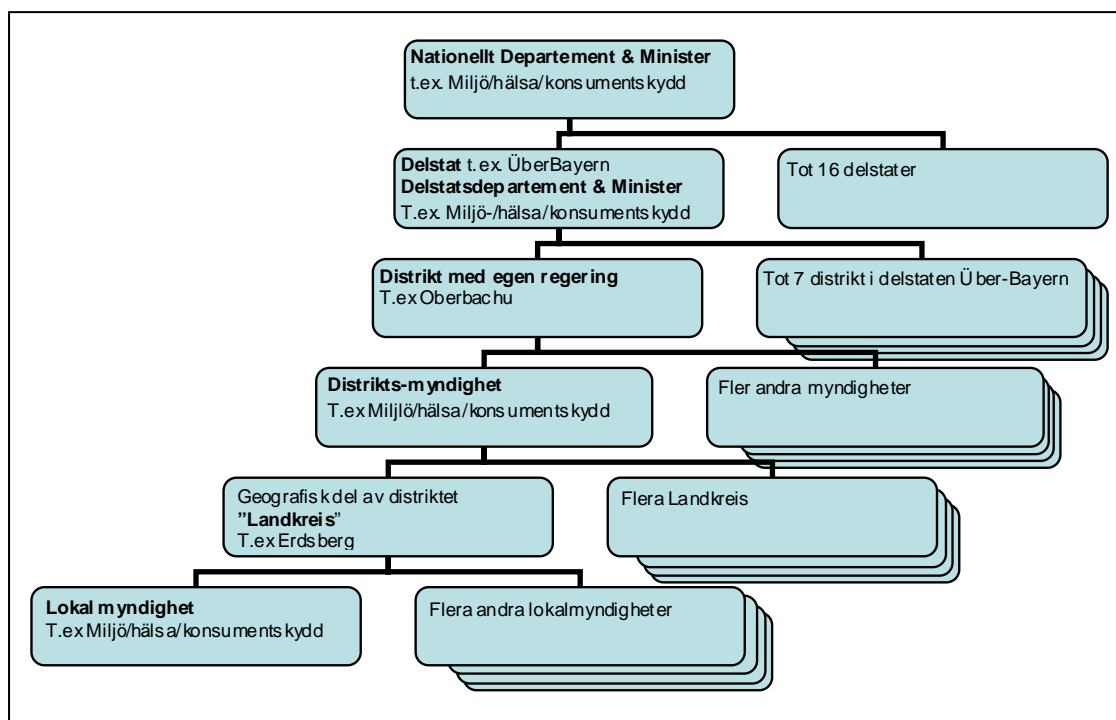
### **Tysk organisation och godkännande av anläggningar**

Dr Huber började med att beskriva Tysklands administrativa system som på många sätt är annorlunda uppbyggt än det Svenska med nationella departement, delstater, distrikt med egna regeringar och myndigheter samt där under deldistrikt, s.k. Landkreis, med egna lokala myndigheter, se figur nedan.

Godkännanden av slakt- och charkverksamhet beslutas av delstatsregeringen som även ansvarar för besluten. I det här fallet var det Überbayerns delstatsregering. Uppföljning och kontroll av verksamheterna sköts av de olika deldistrikten, Landkreis. Landkries-myndigheten ger förslag till delstatsregeringen vilka anläggningar som ska godkännas. Livsmedelstillsyn sköts genom samma organisation. Det finns alltså en hel massa delststatsregeringar organiserade under totalt 15 eller 16 delstater, oklart vilket. Dessutom kunde organisation och verksamhetsindelning för de nationella ministerierna snabbt förändras.







Figur: Principskiss Tysklands administration, grenen Miljö, hälsa, konsumentskydd

Dr Huber var osäker på hur stor kostnaden var för godkänd av en anläggning. Tidigare hade den varit 300 €-500 € men ett nytt system skulle införas enligt EU:s nya regelverk. Företag som har det gamla EU-godkännandet kommer inte att behöva betala för det nya. För EU-godkännande av befintliga anläggningar utan det gamla EU-godkännandet och godkännande av nya anläggningar skulle avgiften bli den samma. Anläggningar som har det gamla EU-godkännandet kommer inte att behöva omprövas genom de nya reglerna.

Det är Überbayerns delstatsregering som ska fastställa taxan utifrån EU:s ramar om kostnadsräkning. Dr Huber menar att regelverket är flexibelt och det har tillsatts en arbetsgrupp som ska utveckla tolkningen av förordningen. Arbetsgruppen innefattar hela Tyskland, d.v.s. alla förbundsrepubliker och delstatsregeringar. Hon förutsatte också att avgiften kommer var beroende av storleken på verksamheten.

### EU-godkännande av små anläggningar

Alla slaktanläggningar i Tyskland måste ha ett godkännande. Tidigare tillämpades lokalt godkännande sida vid sida med EU-godkännande. Dr Huber menade att om man vore mycket strikt i tolkningen av förordningen

skulle många små anläggningar få svårt att godkännas i det nya systemet. Man räknar dock med att kunna EU-godkänna även de små anläggningarna genom det utrymme för tolkning som förordningen ger och detta är vad myndigheterna jobbar för. Den nationella arbetsgruppen som arbetar med tolkning av förordningen för har identifierat möjliga problem inom detta tillsammans med lösningar för hur små anläggningarna ska kunna godkännas vid provning enligt nya EU-förordningen, till exempel:



- Krav på mottagningsstall – mottagningsstall saknas i regel vid små anläggningar, man tillåter att transportbilen används som mottagningsstall, genom att ge tillstånd i varje enskilt fall.
- Krav på maxtemperatur i styckrum, max 12 °C – temperaturen tillåts vara högre om endast kött som är under bearbetning finns i rummet eftersom det är köttets temperatur som har betydelse
- Slaktning och styckning i samma rum godkänns om ”skilt i tid” tillämpas med rengöring och ytprovtagning på väggar
- Varmslakt ska vara tillåtet – det hade ännu inte diskuterats gentemot EU

Arbetsgruppen hade även kommit fram till att det inte heller i fortsättningen ska krävas toalett i slakterier utan att det gå bra att användande toaletten i bostaden när det är gårdens familj som arbetar i ett slakteri och/eller charkuteriverksamhet. Godkännandet ges då i varje enskilt fall.

### **Veretinarbesiktning**

Trots att det egentligen finns krav på levandedjursbesiktning av veterinär sköts det i praktiken ofta av bonden själv. Myndigheten är väl medveten om det men ser ingen anledning till att skärpa tillämpningen. Tuberkulos finns numera inte hos nöt och Tyskland har klassats som tuberkulosfritt. Skulle tuberkulos dyka upp igen kommer det att visa sig genom köttbesiktningen som utförs av veterinär och det anses tillräckligt med veterinär vid köttbesiktningen. Besiktning av tarmpaket utförs i praktiken oftast inte heller.

### **Egenkontroll**

Precis som i Sverige finns krav på egenkontroll med HACCP för såväl stora som små producenter, det gäller

både vid om- och nygodkännanden. För tyska småproducenter ställs följande egenkontroll;

- Skadedjursbekämpningsplan
- Rengörningsplan
- Vattenprovplan
- Temperaturkontroll i kylrum
- Kontroll av uppvärmningstemperatur
- Utbildning av personal
- Spårbarhet

För godkännande ställs krav på dokumentationssystem för egenkontroll, det gäller både vid ny- och omgodkännanden.

Myndigheter ägnar sig även åt rådgivning men har inget färdigt koncept eller särskild plan för detta, då får producenterna lov att vända sig till privata konsulter. En branschorganisation har gett ut en handbok om HACCP. Vid ett universitet finns ett institut för animaliska livsmedel som har gett ut material om hur man gör för att bli EU-godkänd. En särskild handbok inom köttindustrin kan beställas från "Deutscher Fleischer Verband", se <http://www.fleischerhandwerk.de>. Det är branschorganisationen för traditionella hantverksföretag inom kött, motsvarande organisationer finns för alla så kallade "innungen" vilket närmast motsvarar svenskans "skråer".

I Sverige upplevs att den politiska viljan är att driva näringen mot storskalighet och avslutningsvis diskuterade vilken inställning Tyska politiker och tjänstemän har när det gäller små- och storskalighet. Bayern är positivt till småproducenter och det har uttryckts en vilja att de som i nuläget har ett lokalt godkännande också ska EU-godkännas. Det är därför man t.ex. arbetar för att finna tolkningar av förordningen som ger möjligheter för småskaligheten. Däremot finns det stora skillnader inom Tyskland, med mer fokus på storskalighet i norr och småskalighet i söder.



*Herrmannsdorf Rrestaurant Schweinsbrä*



## Möte med Metzgermeister Jürgen Körber

*Mer om Herrmansdorfer Landwerkstätten, se även nedan ” Studiebesök 6 – Herrmannsdorf”*



**Jürgen Körber är metzgermeister och chef för slakteriet och charkuteriet vid Herrmannsdorfer Landwerkstätten (Herrmannsdorfs Lantverkstäder) med 20 medarbetare. Metzgermeister innebär att vara mästare inom såväl slakt som charkuteri och att hantera hela kedjan från levande djur till färdiga produkter. Jürgen är också med i Herrmannsdorfs ledningsgrupp och anlitas flitigt som seminarieledare inom hantverksmässig förädling vid Eldrimmer.**

### Herrmannsdorfer Landwerkstätten

Vid Herrmansdorfer Landwerkstätten jobbar man uteslutande med hantverksmässig livsmedelsförädling av ekologiska råvaror som till stor del produceras på gården. Här finns förutom slakteri och charkuteri även bageri, mejeri, ölbryggeri, bränneri, butik och restaurang. I München drivs åtta egna butiker med kunnig personal och manuell försäljning. Totalt jobbar 125 personer vid Herrmannsdorf. Gården köptes in för 20 år sedan av Karl Ludwig Schweifurth som hela tiden i högsta grad varit delaktig i arbetet. Utan Karl Ludvig hade verksamheten inte existerat och hans investering var möjlig tack vare att han hade sålde den internationell kött- och charkkoncernen Herta med konventionellt produktion. Försäljningen berodde på att han kommit till insikten att konventionell stordrift var fel väg att gå eftersom det varken är bra för djur eller människor. Bakom den framgång som Herrmannsdorf nu har uppnått ligger mycket arbete, inte minst när det gäller filosofi och ideologi, vilket återspeglar sig i hela verksamheten som en röd tråd. Det är dock först på senare år Herrmannsdorf gett vinst eftersom stora investeringar har gjorts fortlöpande. Det existerar bara en anläggning av det här slaget och verksamheten är en viktig förebild för mindre företag inom mathantverk.

Bilder från Herrmansdorfer  
Landwerkstätten – se nedan!

Totalt omsätter Herrmannsdorf ca. 11 miljoner €år varav 50–55 % av utgörs av slakteri och charkuteriverksamheten. Att kött sidan utgör så stor del beror mycket på Karl Ludwig Schweifurths familjetradition inom köttförädling. Ända sedan starten har ambitionen varit absolut högsta kvalitet och man vill skilja ut sig genom traditionella

köttproduktions- och förädlingsmetoder inte minst genom förädling av slaktvarmt kött. När Jürgen Körber började arbeta vid Herrmansdorf kom han från den konventionella slakt- och charkbranschen och ställdes då inför en rad nyheter. Han blev snabbt övertygad om att Herrmansdorfs helhetssyn och metoder är den bästa vägen för köttförädling.

Bilder från Herrmansdorfer  
Landwerkstätten – se nedan!

## Lokala leverantörer

Herrmansdorf är inte självförsörjande på all råvara. Allt nöt köps in och den egna grisproduktionen kompletteras med inköpta grisar. Man har långsiktiga avtal med fasta leverantörer som måste uppfylla en rad kriterier utöver de för ekologisk produktion. T.ex. får färdigblandat foder inte förekomma och en grundförutsättning är att gårdarna ska ligga nära Herrmansdorf. Djurtransporterna får max var 20 km. Vid grisuppfödning kan en lantbruksfamilj som levererar till Herrmansdorf försörja sig på 40 egna suggor och slaktvikten är ca 125 kg. Det är svårare att få lönsamhet på nötuppfödning med det nuvarande arealstödet och framtiden är ovisst eftersom alla bidrag på sikt kommer att försvinna. Jürgen Körbers bedömning var att nötkött kommer bli dubbelt så dyrt utan bidrag, men det att det ”bara är att vänta och se”. För nötdjur betalar Herrmansdorf 3,45–3,70 €/kg slaktvikt. Priset beror av hur olika kvalitetskrav uppfylls, t.ex. betalas kött med högre fetthalt bättre. En annan kvalitetsaspekt är att grönbete utan kraftfoder ger bäst fettsyramönster. Oxar ska väga minst 360 kg och vara under 30 månader eftersom man då slipper ta BSE-prov. Jämförelsevis var inköpspriserna hos konventionella slakterier för ox 3 €/kg och gris 1,70 €/kg slaktvikt med varierande veckopriser som styrs av tillgång och efterfrågan.

## Helhetssyn i alla led

Prissättningen på produkterna utgår från hur mycket bönderna behöver få betalt för att klara sig långsiktigt. Det innebär att höjda inköpspriser betalas av kunderna. Vid en prishöjning jobbar man mycket medvetet med att informera konsumenterna om att den är nödvändig för att bonden ska klara sig och kunna fortsätta leverera kött med de kvalitetskrav som ställs. Detta har bemötts positivt vilket visar att konsumenterna bryr sig om vad de spenderade sina pengar på. Genom att förklara vad det är kunderna betalar för och tydliggöra hela kedjan ända från uppfödning har man uppnått en större medvetenhet hos konsumenterna vilket är Herrmansdorf strävan. Jürgen betonade vikten av medvetna kunder och att kunderna är en del i samarbetet



liksom att det måste vara långsiktighet i hela kedjan från råvara till konsument.

Bilder från Herrmansdorfer  
Landwerkstätten – se nedan!

I Tyskland har försäljningen av ekologiska livsmedel ökat, däremot inte andelen ekologisk jordbruksproduktion. Billiga importerade ekologiska livsmedel finns nu att köpa på supermarkets och det är en ny konkurrenssituation med prispressning inom den ekologiska sektorn. Herrmansdorf möter detta med sin regionala profil och konkurrerar med sin ideologi. De månar också om personalen och satsar på utbildning eftersom det är viktigt att de som säljer produkterna har stor kunskap om vad det är som de säljer. De ska kunna motivera ett högt pris genom att förmedla alla de mervärden som finns i produkterna. Uppmärksamheten kring galna kosjukan och andra köttskandaler har haft en positiv effekt på omsättning genom att medvetenhet hos konsumenterna har ökat. Herrmansdorf arrangerar också evenemang för att förmedla sin filosofi till allmänheten.

Billiga snabbköp med ekologisk inriktning har större andel unga kunder än konventionella snabbköp, ändå är majoriteten av Herrmansdorfs kunder 35 år och uppåt. Målet är att locka till sej fler yngre kunder genom marknadsföring, anpassning av sortiment och genom att starta en ny butik som tar sikte på de yngre kunderna. Bland yngre människor har slaktare inte samma "popstjärnestatus" som kockyrket. Däremot har mathantverkare som slaktare hög status hos de medvetna kockarna. Herrmansdorf jobbar för att bygga upp en tillit och status för mathantverket t.ex. med hjälp av media. De kockar som jobbat på Herrmansdorfs restaurang för konceptet vidare och regionalt har man gjort sig ett namn både bland konsumenterna och restauranger. En fördel är att det finns en tradition av mathantverk i regionen med kunder som efterfrågar kvalitetsprodukter och gärna handlar över disk. Det finns fortfarande kvar små producenter av alla slag och kunderna är vana att handla på det sättet.

### **Förädling av slaktvarmt kött**

En grundpelare i Herrmansdorfs köttförädling är att använda slaktvarmt kött. Det innebär att slaktkropparna går direkt från slakt till styckning och vidareförädling utan någon nedkylning. Kylning sker först av de färdiga charkprodukterna. Detta ger fördelar inom hygien, smak och naturlig vattenbindningsförmåga och innebär att förädlingen sker vid ett naturligt högre pH på köttet innan

dödsstelheten hunnit inträffa och man slipper onödiga tillsatser som hackhjälpmedel. Styckdetaljer som säljs som köttbitar går efter varmstyckningen till en varsam nedkylning eftersom det ger köttet bättre egenskaper än vid snabb kylning. Mörningslagringen görs sedan av bitarna och man har utvecklat tekniken för mörning av vakuumpackat kött.

Bilder från Herrmansdorfer  
Landwerkstätte – se nedan!

Snabb förädling genom varmstyckning ger minsta möjliga bakteriebelastning genom att tiden för bakterietillväxt minimeras. Transporter av köttråvara som leder till bakteriell belastning undviks helt. Färskheten garanteras och produkterna får en speciell smak som lätt känns igen. Vid Herrmansdorf har man konsekvent arbetet med hantverksmässig förädling och varmköttstekniken som utvecklats i samspel med modern teknik och produktanpassning till moderna konsumenters krav. Några viktiga framgångsfaktorer för Herrmansdorfs slakt och chark är:

- Stort sortiment, >100 olika korvar, >30 olika produkter konserver/färdigrätter
- Producerar allt själva
- Jobbar med vidareutveckling
- Tillvarata allt på djuret

Att tillvarata allt på djuret innebär bästa möjliga resursutnyttjande, mindre avfall och har positiv effekt på produktsortimentet. Det är också riktigt ur ett djuretiskt perspektiv. Att tillvarata hela djuret är något Jürgen särskilt vill förmedla till småföretagare som har mycket att vinna på detta.

Varmköttstekniken innebär något högre personalkostnaden genom att det krävs mer personal när slakt och styckning pågår parallellt. Tidsfaktorn är viktig och för att hålla ett flöde från slakt till styckning krävs att veterinären kommer två gånger per dag. Det finns även kostnadsposter som är lägre än vid konventionell slakt; mindre kylningsbehov, man undgår den vikt förlust hos köttet som snabb nedkylning medför och snabbhackhjälpmedel behövs inte eftersom köttet har en naturligt hög vattenbindningsförmåga. Slaktning, styckning och andra moment behövs oavsett metod och sådana kostnader är de samma som för konventionellt slakt. Det innebär inga högre kostnader för kontroller eller särskild typ av godkännande, det enda kravet är att hela kedjan finns under ett och samma tak. De positiva aspekterna väger helt klart

över menade Jürgen och belyste också att förr var varmslakt enda möjlighet som fanns.

## Besiktning och avfall

I snitt slaktas varje vecka 55 grisar, 10–12 kalvar, 10–12 oxar eller ungnöt och 30 lamm.

Veterinär kontrollerar levandedjur och efter slakt kontrolleras för gris kroppar, lever, lungor, hjärta, galla, mellangärde och tarmkax. Tarmar kontrolleras inte.

Avgift slaktavfall: totalt 50 000 €/år, 40 € tunna á 240 l och ca 50 € tunna riskavfall á 240 l

Trikinprov tas på gris.

## Torsdag 14/9

### Studiebesök 6 – Herrmannsdorf

**Ekologisk storgård med primärproduktion och hantverksmässig förädling inom en rad produktområden som kött, bröd, mejeri mm. Restaurang och egna butiker. Hela verksamheten genomsyras av värderingar grundade i ekologi, kvalitet och helhetstänkande. En unik verksamhet som sysselsätter 125 personer.**



Foto: [www.herrmannsdorfer.de](http://www.herrmannsdorfer.de)

*Herrmannsdorfer Landwerkstätten Glonn  
GmbH & Co. KG  
Herrmannsdorf 7  
85625 Glonn  
Tel: +49 (0)8093/90940  
Hemsida: [www.herrmannsdorfer.de](http://www.herrmannsdorfer.de)  
e-post: [glonn@herrmannsdorfer.de](mailto:glonn@herrmannsdorfer.de)*

Vår guide för rundvandringen på Herrmannsdorfer Landwerkstätten hette Carolin Glück och hon hade också ett familjejordbruk med kött och mjölk kreatur med 85 ha åker och 40 ha skog. 80-talets olika skandaler hade gjort att de ställt om sitt lantbruk och satsat på ekologisk produktion. Nu tillämpade de växelbruk med 7-års cykel bl.a. för att förebygga svampangrepp.

I Tyskland finns nio kontrollorgan för ekologisk produktion varav fyra är större och vissa branschriktade. Det finns skillnader i deras inriktning, regler och prissättning och tillsammans har de ett samverkansorgan. Herrmannsdorf är med i en organisation där de betalar medlemsavgift utifrån areal och en mindre avgift baserat på försäljning. En iakttagelse var att Herrmannsdorfs marknadsföring och på produkterna är det en annan märkning som syns,



Foto: [www.herrmannsdorfer.de](http://www.herrmannsdorfer.de)



Fig: [www.herrmannsdorfer.de](http://www.herrmannsdorfer.de)

nämligen "ÖQ" förkortning för "Ökologische Qualität" som betyder ekologisk kvalitet. Det är ett koncept som Herrmannsdorf tagit fram själva. Carolin Glück menade att man i Tyskland kan sälja ekologiskt utan att vara ansluten till något kontrollorgan men de som skulle försöka antagligen inte skulle få något sålt.

## Gården

På Herrmannsdorf födde de upp grisar men inte nöt eftersom det skulle innebära för mycket arbete. Halm från åkrarna användes som grisströ och dyngan användes som gödsel. Spannmål odlades för mjölmalning och grisfoder. Man använder växelbruk med sju eller åtta års cykel och endast mekanisk ogräsbekämpning genom fräsning innan ogräset hunnit växa upp. För halm som användes till grisströ var ogräs positivt eftersom ogräs är bra grismat.

### Växtföljd:

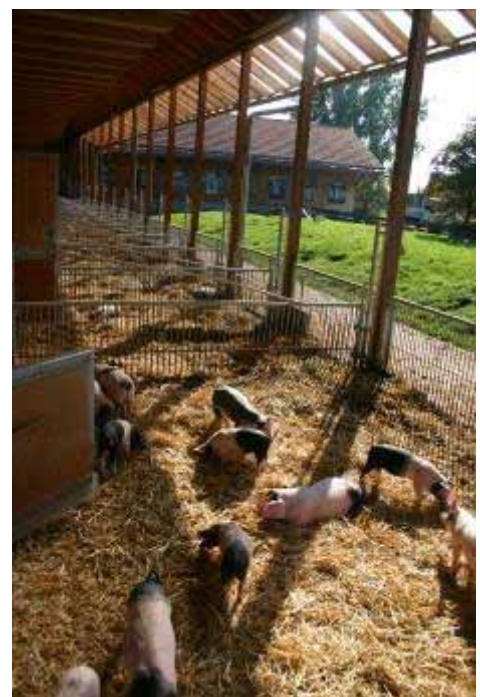
- 2 år klöver
- 1 år vete
- 1 år råg
- 1 år bönor eller ärtor
- 1 år dinkel
- 1 år havre+ärtor+korn
- 1 år havre

Första året efter klöver gav 4 t spannmål/ha

På Herrmannsdorf fanns en rad byggnader, se bild på föregående sida.. Runt den lummiga innergården fanns huvudbyggnaden med alla olika "Lantverkstäten" eller lantverkstäder, alltså de olika produktionslokalerna. Där låg även restaurang Schweinsbrä som vi besökt kvällen innan med en utomhusservering där det serverades mycket öl på helgerna. I öppna ladan med loge fanns också grisar att beskåda för besökarna. En bostadslänga hade plats för arbetarfamiljer och lärlingar, de tog emot ungefär 15 lärlingar varje år. Vidare fanns ett dagis med djur, en stor gårdsbutik och ägarfamiljen Schweifurth hus. Bakom huvudbyggnaderna fanns grisstall och diverse andra byggnader.

## Mejeriet

Mejeriet låg liksom alla produktionslokaler i huvudbyggnaden och driften av var utarrenderad, den enda del av anläggningen som inte drevs i egen regi. Här tillverkades ost på opastöriserad mjölk.





## Grisuppfödning

Suggorna grisade 1–2 gånger per år och kulingarna stannade hos suggan i åtta veckor. Framför grisstallet fanns en äng där en grupp i taget släpptes ut för att springa runt varje dag. Förutom det vegetariska fodret utfodrades grisarna också med vassle. Ur gödseln utvanns biogas innan den återförs till åkrarna. Det drevs också ett försöksprojekt med integrerad uppfödning av grisar, får och höns. En strävan med detta var att genom symbios få fram bättre kött.



## Bageri

I bageriet färskmalades mjölet varje dag och säden leddes in genom rör direkt från fickor. Färdigblandningar var bannlysta. De använde mycket surdeg och bakade minst 10 sorters bröd varje dag.



## Bryggeri

Även det lilla ölbryggeriet fanns i huvudbyggnaden och låg på övervåningen mellan bageriet och restaurangen.

- 1) Malt krossas och blandas i vatten. Malt är korn eller vete som fått börja gro och sedan rostats.
- 2) Vattnen som syresatts genom virvling tillsätts.
- 3) Långsam uppvärmning till 72 °C så att enzymer aktiveras
- 4) Maltstärkelsen spjälkas och bryts då ner till socker, man får s.k. vört
- 5) Vörten leds till klarningstankar som där den sedimenterar (partiklar sjunker till botten)
- 6) Vörten hettas upp
- 7) Humle tillsätts
- 8) Brygden leds till jäsningsstank där jäst tillsätts och omvandlar sockret till alkohol. Det finns två typer av jäsnings; överjäst – kortare jäsnings och underjäst – längre jäsnings
- 9) Eftermogning



Det opastöriserat s.k. färsköl som tillverkades blir naturligt lite grumligt och har ca två månaders hållbarhet. Många ölsorter bryggdes som ljusst, mörkt, stout, av dinkel, och Weissbier. Weissbier bryggs på vete och jäser klart på flaska. Det öl som i Sverige säljs under namnet "Bayerskt öl" är tänkt att likna det öl som i Bayern heter "Oktober-öl" och framförallt dricks under Oktoberfestivalen. Annars kan weissbier sägas vara det mest typiska för Bayern.



## Slakteri och charkuteri

Vi var några morgonpigga som tidigare på morgonen varit med vid grisslakten. Här redovisas både vad vi sett och hört då och vid förmiddagens rundvandring med den entusiastiske guiden Sven Lindauer. Svein arbetade i slakteriet/charkuteriet och började med att visa var djuren togs emot. Alla bönder som levererar till Herrmannsdorf körde själva dit sina djur. Transportlängden reglerades i avtalen och fick som högst vara 20 km eftersom stressnivån skulle hållas så låg som möjligt. Det här var Herrmannsdorfs egen regel. Totalt fanns 60 olika leverantörer och leveranserna gjordes sent på eftermiddagarna. Djuren fick då strö, vatten, och som Svein sa ”mycket luft och kärlek”. Just luft och kärlek var något som han återkom till flera gånger under rundvandringen och vid Herrmannsdorf framhålls luft och kärlek till djuren som viktiga grundförutsättningar för att producera kvalitativa köttvaror.

Varje djur hade sina id-papper, eller ”pass” som Svein kallade det, liksom dokumentation över att uppfödningen varit ekologisk. Veterinären gjorde en snabbkoll av djuren innan slakten. Ett ytterligare sätt att hålla stressnivån låg var att tillvarata djurens naturliga beteenden. T.ex. fanns en lampa som gjorde att grisarna självmant gick in i bedövningsboxen eftersom de söker sig till ljuset. Bedövning gjordes med eltång och de avblodades liggandes innan de traverserades till skällningsmaskinen. I slakteriet skilde man mellan smutsig och ren zon med en linje i golvet vilket Svein inte trodde skulle ha accepterats vid ett nybygge idag. Tarmar togs till ett särskilt rum genom en fönsterstor öppning i väggen. De rengjordes och användes som fjälster och som ”skinn” på vissa hela köttbitar vid lufttorkning.





## Slaktvarmt kött

Precis som Jürgen Körber berättade Svein om metoden att bearbeta slaktvarmt kött, se även ovan. Förutom fördelarna med hygien, smak och kvalitet belyste han också att det innebär bättre arbetsmiljö genom att man slipper jobbar i kalla lokaler. Vid förädling av slaktvarmt kött är tidsfaktorn viktig. Slaktkropparnas tålighet mot bakteriell belastning är beroende av hur hög stressnivån varit hos djuret. Ju mindre stress djuret utsatts för ju längre tid har man på sig att förädla genom att hållbarheten hos köttet blir bättre. Vid Herrmannsdorf var tidsgränsen för nöt tre timmar efter slakt och för gris två timmar. Mycket stressat kött, s.k. DFT-kött som känns igen på att det är mjukt och vattnigt, skulle däremot bara hålla sig en halvtimme utan nedkylning.

När grisslakten startade hade man full bemanning i slakteriet tills banan framför dörren in till styckningsavdelningen var full. Sedan besiktade veterinären de grisarna medan personalen åt frukost. Så fort han var klar gick slaktkropparna vidare till styckningsavdelningen där ytterligare personal då fanns på plats och styckade tillsammans med en del av dem som tidigare slaktat. I slakteriet slaktades restrand grisar och veterinären återkom för att besikta dem. På motsvarande sätt flyttades personal från styckningen till charkuteriförädlingen så att man hela tiden hade bemanning efter behov vid de olika momenten. Slakten gick lugnt till utan stress.

Efter styckningen gick det kött som skulle förädlas i charkuteriet direkt dit utan att kylas ner. Kylning skedde först av de färdiga charkprodukterna. Svein tryckte på vikten av god hygien, inte minst vid varmstyckning. Genom bra slakthygien menade han att hållbarheten på färskt kött förlängdes med en vecka.

De detaljer som skulle säljas som färskt kött eller lufttorkas som hela bitar gick efter styckningen vidare till en varsam nedkylning för att bevara köttets naturligt goda egenskaper. (Enligt Herrmannsdorfs teorimaterial: kylning 16 tim vid 10°C 80–85 % relativ luftfuktighet, därefter finputsning och mörningslagring i vakuumpåsar 1–2 °C.) Ryggdelar av nöt kunde möras upp till fyra veckor. En viktig kvalitetsfaktor var marmoreringen av intramuskulärt fett som är bäst hos oxar och ungdjur av kötttraser som Aberdeen-Angus och Limousin.

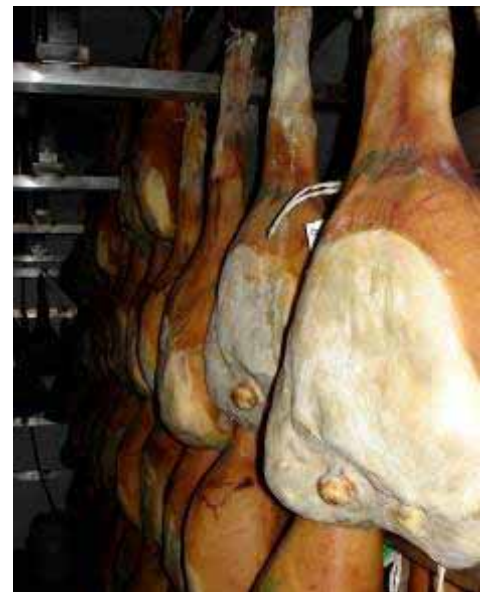


## Lufttorkning

När vi kom till avdelningen för torkning och mognad av salami och lufttorkat kött gjorde Svein jämförelsen med en vinkällare. Under torkningens första fas, då merparten av vattnet ska vandra ut ur produkterna, fanns de i ett särskilt rum med extra noggrann övervakning av temperatur och luftfuktighet. Detta första steg i torkningsprocessen tog en vecka och produkterna flyttades sedan vidare i avdelningen. Svein jämförde torkningen med att sköta spädbarn och förklarade att torkning och mognad innebar symbios mellan kött, bakterier och mögel där de goda sorterna måste ha övertaget. Godartat mögel ger smak och hindrar oönskat mögel att få fotfäste. Produkterna betraktades som levande och krävde rätt behandling. Det innebar att alla medarbetare måste förstå alla processer för att kunna ta rätt beslut. Det som skiljer hantverksmässig förädling mot automatiserad är att man måste förstå och kunna styra processerna menade Svein. För en lufttorkat skinka som tog över ett år att förädla var viktminskning 60 % och pris var 500 €/kg.

Till sist tittade vi på kylagret för färdiga kött- och charkprodukter. Sortimentet bestod av inte mindre än 150 produkter vilket är unikt för så jämförelsevis liten anläggning. Slakteriet var ännu inte EU-godkänt vilket innebar att man inte hade lov att exportera. När det gäller smaken på kött och produkter menade Svein att det finns två avgörande faktorer och att det är oberoende av bonden eller rasen. Det avgörande för smaken var betet på ängen och hur avlivningen går till.

Herrmannsdorfer Landwerkstätten har som sagt en genomtänkt ideologi som verksamheten vilar på och som går som en röd tråd genom alla led. Ett centralt begrepp som även återkommer i marknadsföringen är "Handgemachte Lebens-Mittel in Ökologische Qualität" d.v.s. handgjorda livsmedel av ekologisk kvalitet, där liv lyfts fram och i en vid bemärkelse som innefattar både djur, människor och maten.





## Studiebesök 7 – Kainzhof

Konventionellt familjejordbruk med nöt- och grisuppfödning, gårdsslakteri med charkförädling, gårdsbutik och restaurang



*Familjen Fauth  
Fauth Werner Partyservice u. Elisabeth  
Bräugasse 9  
85653 Aying*

*Tel: +49 (0)8095 89 60*

➤ Lunch på gårdsrestaurangen

### Gården, gris- och nöt uppfödning

Gården hade varit i familjens ägo sedan 1482 och bestod av 104 ha med mycket granskog. Timmer levererades till ett sågverk i Tirol, Österrike. Av resten gjordes flis som eldades i tre anläggningar; på gården, på ett dagis och på en skola med gymnastiksal tillsammans med en liten fabrik. Gården ägde pannorna och värmeanläggningarna och sköter drift och service, man sålde alltså levererad värme i stället för flis, ett ytterligare exempel på hur värdet av förädling kan hållas kvar på gården.

De odlade matpotatis och potatis för industriell stärkelseframställning, spannmål som vete, raps och fodermjäs. Allt spannmål torkades och rensades på gården som var självförsörjande på allt foder utom salt och mineraler. Gården drevs konventionellt och konstgödsel köptes in. De ansåg sig ha har för lite arbetskraft för att kunna driva ekologisk produktion. Man använde ej GMO-grödor men herr Fauth ansåg inte att man borde begränsa forskning och utveckling inom området. Han tyckte att genmodifiering redan gjort nytta inom en rad områden utan att vi ens tänker på det och att den utveckling var av godo.

De hade 35 oxar och 40 grisar i taget. Den årliga uppfödningen och slakten var 40 oxar och 120 grisar och allt slaktades i eget slakteri. De hade egen charkuteriförädling och produkterna och köttet såldes genom gårdens butik och restaurang, 7% av de slaktade nötdjuret såldes dock till en charkuterist.



På gården jobbade Herr und Frau Fauth, en anställd och två lärlingar, den ena i jordbruket och den andra i restaurangköket.

## Restaurang

Tidigare hade de drivit catering vilket innebar mycket tid i bilen och arbete i dåliga kök. I stället startades en gårdsrestaurang där de serverar förbokade sällskap, oftast vid kalastillställningar. Att endast ta emot gäster på beställning innebär lägre omsättning men bättre möjlighet till planering och restaurangverksamheten hade god ekonomi. I Tyskland är det självklart att den som har restaurang får servera öl, vin och sprit, förutsatt att man har toalett, god allmänhygien och personalhälsa. Alkoholförsäljning betraktas som en del av restaurangverksamhet och kräver inget separat tillstånd. Inte undra på att Herr Fauth blev förvånad över frågorna som ställdes ur svenskt perspektiv och med allt vad det kan innebära när det gäller att söka serveringstillstånd. Man brände även eget brännvin inom ramarna för det tyska kvotsystemet för gårdsbränning. De nyttjade ungefär halva sin årskvot som var 300 liter räknat som 100 % alkohol. För detta betalades en bränningsavgift på 2,30 €/liter till tullmyndigheten som kunde göra oanmälda inspektionsbesök. I hela Tyskland finns 33 800 kvoter och systemet har funnits i 120 år.



Eftersom tiden var knapp gjorde vi en snabb rundvandring där vi titta de in i slakteri/charkuteri, gårdsbutik och tittade på not och grisstallet. Utgödslingen hos oxarna skedde genom att golvet med halvbädd lutade så att djuren trampade dyngan ner förför.

För att hinna med flyget blev det tyvärr inte tid för att ställa ytterligare frågor på Kainzhof, som därför inte finns med i sammanställningen nedan.



➤ *Flyg från München 19.15*

## Några slutsatser

Den gemensamma nämnaren för de besökta gårdarna är att alla har gårdsslakteri med hantverksmässig charkuteriförädling och egen försäljning samt ofta även restaurang. Det tyska orden för slaktare "Metzgermeister" innebär just att man behärskar hela kedjan, från levande djur till färdig produkt. Alla producenter och myndighetsrepresentanter som vi träffade var eniga om att förtjänsten vid köttuppfödning i mindre skala finns att

hämta i just vidareförädling och försäljning av produkter. Det går inte att ta ut det pris som skulle krävas vid försäljning av oförädlad kött.

Hantverksmässig förädling med siktet på hög kvalitet kräver tillgång på bra kött vilket man får från djur som inte utsatts för stress och långa transporter. I hela Österrike finns 5000 slakterier samtidigt som de har en miljon färre invånare än Sverige. Här har vi 66 slakterier enligt SLV:s listor, viltslakterier ej inräknade. Hade vi haft lika många slakterier per invånare som Österrikarna skulle det finnas 5561 svenska slakterier. Med tanke på de siffrorna och utveckling inom svensk köttuppfödning och slaktnäring med allt större enheter och längre avstånd är alltså en grundförutsättning för annan utveckling att det skapas möjligheter för fler gårds- och gårdsnära slakterier. För att kunna bedriva charkförädling som gör det möjligt att leva av en mindre köttproduktion måste till att börja med slaktfrågan lösas varför den fick också fick störst utrymme under resan.

I Tyska Bayern och Österrikiska Kärnten finns en stark tradition av småskalig slakt och förädling. Det gäller inte bara kött utan mathantverk i allmänhet. Visst har industrialisering skett även här men aldrig på det sätt som i Sverige eller för den delen i norra Tyskland. En stor del av konsumenterna är vana att handla korv hos slaktaren och bröd hos bagaren och vill heller inget annat. Men tradition är bara en del av förklaringen vilket visar sig tydligt när det gäller tolkningar och tillämpningar av regelverk och utformandet av avgifter. Här finns stora skillnader gentemot Sverige trots att alla tre länderna lyder under EU:s gemensamma livsmedelsförordningar. Ett exempel är avgiften för nygodkännande av små slakterier. I Sverige har den, åtminstone för tillfället, sänkts från 36 000kr till 10 000 kr genom subventionering. I Tyskland däremot kostar godkännandet ingenting medan Österrikarna får betala en stämpelavgift på 10 €(93kr) för godkännande av ett slakteri.

I tabellen nedan redovisas en sammanställning över gårdarna med deras inriktningar, årlig slaktvolym samt avgifter för besiktningarna och avfall. För Herrmannsdorfer Lantwerkstätten som är betydligt större än de övriga finns endast uppgifter om avfallsavgiften per tunna och per år varför summering av besiktning- och avfallsavgifter per djur och djurslag inte redovisas. Studiebesök 7 Kainzhof

saknas i jämförelsen eftersom det tyvärr inte blev tillräcklig tid för att ställa frågor där.

Tabell: Besökta gårdar med inriktning, årlig slakt, avgifter för veterinärbesiktning och avfall

Besök nr: Gård: Land:	1 Hinweisschild Österrike	2 Taferner Österrike	3 Biohof Hiasl Österrike	4 Steinberger- hof Tyskland	5 Schäferei Wiesheu Tyskland	6 Herrmannsdorf Tyskland
Inriktning	Gris Nöt Slakt/Chark Bageri Butik Restaurang	Gris Slakt/Chark Bröd Butik Marknads- försäljning	Nöt Gris Slakt/Chark Butik Restaurang	Gris Slakt Cateringkök Catering	Får Valning Slakt/Styck	Gris Nöt Får Slakt/Chark Restaurang Annan förädling Butiker
Årlig slakt (antal/år)	200 grisar 15-20nöt	1200 grisar	40 ungnöt 35 grisar	450 grisar	286 lamm/får <sup>1</sup>	2860 grisar <sup>1</sup> 572 nöt <sup>1</sup> 1560 lamm <sup>1</sup>
Besiktning före slakt	Veterinär	Själv	Själv	Själv	Veterinär "lite som han vill"	Veterinär "snabb koll"
Veterinär- besiktning efter slakt	I.U.	Organ Ej tarmar	Organ och tarmar	Organ Ej tarmar	I.U.	Organ, mellangärde, Tarmkax Ej tarmar
Total avgift Veterinär**	Se nedan!	7,30€/gris	3€/gris 6€/nöt	13€/gris	6-7€/lamm	6,40 €/gris 13,15 €/nöt/kalv 5,29 €/får
Avgift avfall	Se nedan! Hämtas	6,30€/gris Hämtas	7€/gris 20 €/nöt Lämnar själv	3,70€/gris Hämtas	3,5€/djur Hämtas?	50.000€/år 40€/tunna á 240 l. Riskavfall : 50€/tunna á 240 l. Hämtas
Summa avgifter Veterinär + avfall/djur	6€/svin <sup>3</sup> 8€/nöt <sup>3</sup>	13,6€/gris	10€/gris 26€/nöt	16,7€/gris	10€/lamm	

<sup>1</sup> Beräknad som genomsnittlig veckoslakt x 52

<sup>2</sup> Inkluderar all veterinärbesiktning som utfördes vid respektive anläggning med eller utan levandedjursbesiktning.

<sup>3</sup> Total avgift för avfall veterinärbesiktning och provtagning

På alla gårdar debiteras veterinärbesiktningen per djur och inte per timme. Även Herrmannsdorf som har ett förhållandevis större slakteri betalar per djur och har heller inte den lägsta avgiften trots sin större volym. I båda de besökta delstaterna finns utjämningsystem som innebär att större slakterier subventionerar mindre. Avgift per djur innebär konkurrensneutralitet. De låga avgifterna beror på subventionering med offentliga medel och det är tydligt att det finns en politisk vilja att bibehålla bra förutsättningar för gårdsslakt och tillhörande köttförädling. Även på tjänstemannanivå gör man allt för skapa så bra förutsättningar som möjligt. Ett klart exempel är den Tyska arbetsgrupp med deltagande från alla delstater vars syfte är att hitta vägar för att EU-godkänna de små slakterierna



inom ramarna för livsmedelsförordningen utan att behöva ställa krav på förändringar av verksamheterna. Det finns en samsyn om att säkra livsmedel ska uppnås genom bra lösningar som fungerar i praktiken och att livsmedelsförordningen ska tolkas så att det uppnås på ett sätt som är bra för näringen.

En annan stor skillnad jämfört med Sverige var levandedjursbesiktningen som ofta sköttes av uppfödaren tillika slaktaren själv vilket innebär att den som känner djuren bäst också får ta ansvar för deras hälsa. Det är helt i linje med att vi gått mot allt högre grad av egenkontroll inom alla andra livsmedelsområden. För uppfödaren är det givetvis ett egenintresse att aldrig sälja kött från ett djur om han inte är säker på att det är friskt, vilket ofta påtalades. Där levandedjursbesiktningen sköttes av uppfödaren berodde det på en överenskommelse med veterinären. Att den här ordningen var vanlig bekräftades också av de två ansvariga veterinärer vi mötte som inte såg något uppseendeveckande i att praxisen inte stämmer överrens med livsmedelsförordningen. En annan skillnad gällande besiktning var att gristarmar i de flesta fall inte inspekterades.

En återkommande fråga vid alla studiebesök var om det fanns krav på att gårdsslakterierna måste ha en särskild toalett. Bakgrunden till den stora nyfikenheten om just den saken var att i Sverige har det kravet ställts i ett fall där boningshuset med toalett ligger inom ett stenkast från slakteriet. Svaren var entydiga. Alla de besökta gårdsslakterierna var godkända utan särskild toalett i slakteriet. I Österrike och Tyskland får gårdsslaktare gärna gå på toa i sitt boningshus och skulle de ha en praktikant eller en anställd så kan denne också lätta på trycket i boningshuset. När Dr. Vogel, ledare för veterinärmyndigheten i delstaten Kärnten då fick frågan hur många anställda man får ha innan det krävs en särskild toalett i slakteribyggnaden ryckte han på axlarna och svarade att: "Huvudsaken är ju att det fungerar på ett bra sätt."

Kanske är det just detta som är den viktigaste lärdomen från studieresan. Då tänker jag inte på toalettfrågan i sig utan insikten att beslut måste tas utifrån vilka lösningar som faktiskt fungerar i praktiken och att sunt förnuft och erfarenhet ska samverka med tolkning och tillämpning av regelverk. Ett huvudsyfte med vårt EU-gemensamma regelverk är säkert kött och säkra produkter, vilket

naturligtvis är helt riktigt. Det gäller att inse att det inte behöver finnas någon motsättning i detta och att det kan finnas flera alternativa sätt att uppnå syftet om säkra produkter. Här har Österrike och Tyskland hittat många bra lösningar och har med sin erfarenhet av småskalig köttförädling mycket att lära Sverige.

## Deltagarförteckning

Namn	Företag/Org.	Adress	E-post	Telefon
Birgitta Anderberg	Ek. för. Ekonöt i Östergötland	Liden Drabo 590 41 Rimfors	birgittaanderberg@e.lrf.se	0494-630 40 070-174 89 61
Annelie Andersson	Åkes Slakt & Styckning AB	Kalle Jakobs v.2 777 93 Söderbärke	akes.slakt@telia.com	0240-65 04 84 0240-651 18 89
Katrin Andersson	Åkes Slakt & Styckning AB	Bergsmansvägen 31 777 93 Söderbärke	akes.slakt@telia.com	0240-65 04 84 0240-65 10 10
Åke Andersson	Åkes Slakt & Styckning AB	Kalle Jakobs v.4 777 93 Söderbärke	akes.slakt@telia.com	0240-65 04 84 070-206 65 98
Bodil Cornell	Eldrimner	Eldrimner Rösta 830 43 Ås	bodil@eldrimner.com	063-14 60 65 070-345 18 65
Roland Blomstedt	Norrtorps Gård	Norrtorps gård 610 50 Jönåker	r.blomstedt@norrtorp.nu	0155-746 94 070-622 58 76
Jens Eide		Hersel Gaard 4820 Froland, Norge	jenseide@online.no	+47 90608458
Jan-Erik Eriksson	Livsmedelsverket	Box 622 751 26 Uppsala	jan-erik.eriksson@slv.se	018-17 55 71 070-924 55 71
Marianne Eriksson	Glad Gris	Spånga 749 72 Fjärdhundra	stig.ericsson@enkoping.m ail.telia.com	0171-41 10 69
Stig Ericsson	Glad Gris	Spånga 749 72 Fjärdhundra	stig.ericsson@enkoping.m ail.telia.com	0171-41 10 69 070-686 93 98
Ing-Britt Johansson	Norrtorps Gård	Norrtorps gård 610 50 Jönåker	r.blomstedt@norrtorp.nu	0155-746 94
Susanne Jäggi	Tolk, planering	Skjjevdalen N-7374 Rørø, Norge	sjaeggi@online.no	+47 72413835 +47 93433802
Inger Karlsson	Krokeks gård	Krokeks Gård 618 92 Kolmården	krokeksgard@telia.com	011-39 16 74
Tobias Karlsson	Eldrimner	Eldrimner Rösta 830 43 Ås	tobias@eldrimner.com	063-14 73 91 070-256 36 74
Åke Karlsson	Krokeks gård	Krokeks Gård 618 92 Kolmården	krokeksgard@telia.com	011-39 16 74 070-200 85 44
Paulo Kisekka	Livsmedelsverket	Box 622 751 26 Uppsala	paulo.kisekka@slv.se	018-17 55 00 070-924 56 53
Jonas Landmark	Fjällbete	Hedmans Fjällby, lgh. 51 830 10 Undersåker	Via: lilian@fjallbetet.nu	070-606 91 49
Per Nilsson	Profox	Linnégatan 17 A 561 32 Huskvarna	per.nilsson@profox.se	036-14 79 96 0703-25 75 95

